



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



FORMACIÓN



SPECIALTY
COFFEE
ASSOCIATION

FORMACIÓN

FOMENTANDO LA
EXCELENCIA EN
EL CAFÉ DE
ESPECIALIDAD

La **Specialty Coffee Association** (SCA) es una organización sin ánimo de lucro que representa a miles de profesionales del café, desde productores hasta baristas de todo el mundo.

Administrado por la SCA e impartido en todo el mundo por instructores autorizados por la SCA (ASTs), el Programa de Habilidades del Café (**Coffee Skills Program**, CSP) le ofrece formación en todas las etapas de su carrera profesional.

PROGRAMA DE HABILIDADES DEL CAFÉ

CONOCIMIENTO EN
CADA ETAPA DE SU
CARRERA
PROFESIONAL

EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD ES UNA INDUSTRIA DIFERENTE; ESTAMOS AQUÍ PARA AYUDARLE A DESARROLLAR SU PASIÓN Y AGUDIZAR SUS HABILIDADES.

EL PROGRAMA DE HABILIDADES DEL CAFÉ (CSP) LE PERMITIRÁ ELEGIR EL CAMINO FORMATIVO QUE MEJOR SE ADAPTE A SUS INTERESES Y NECESIDADES.





CÓMO FUNCIONA

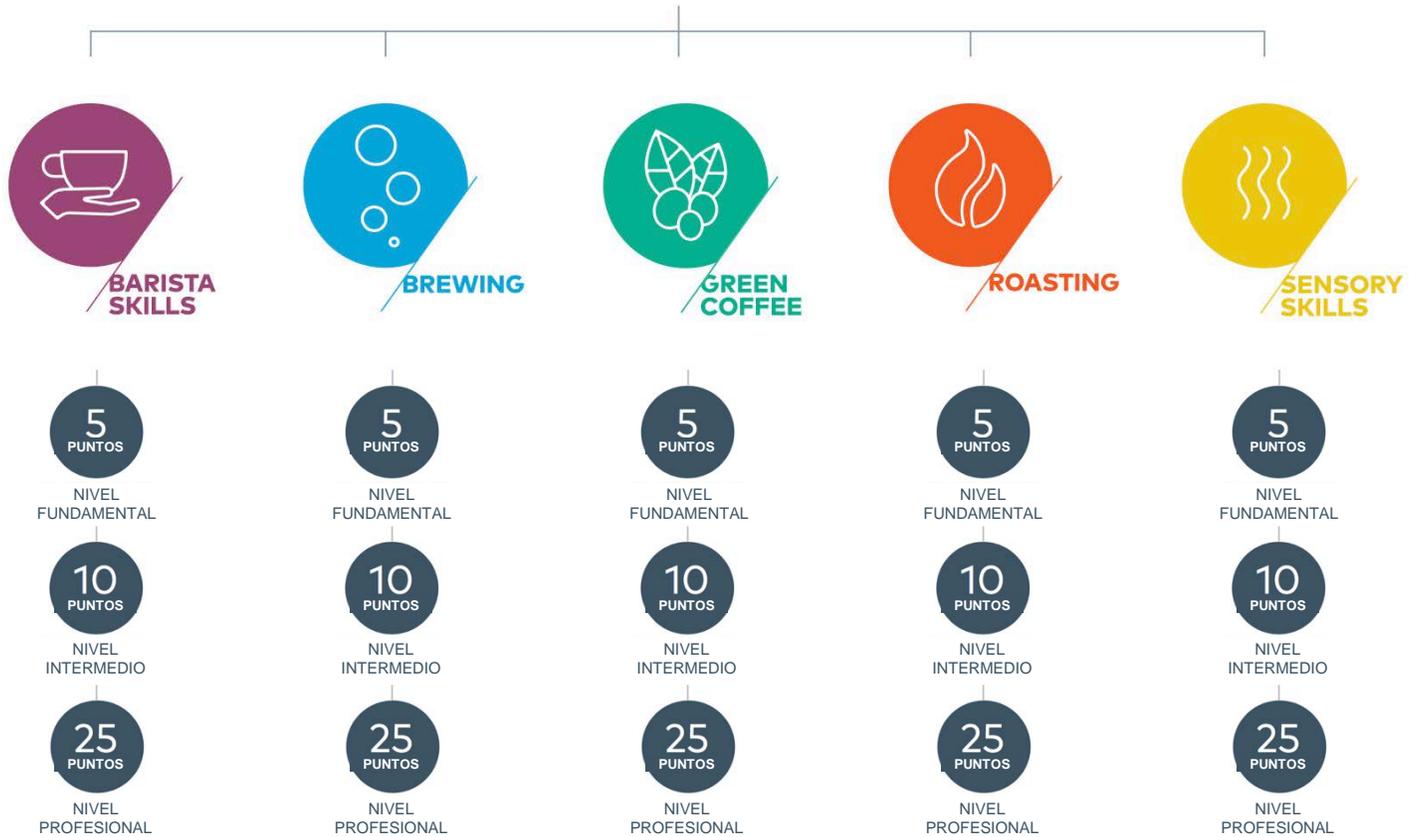
6 MÓDULOS. 3 NIVELES. 1 DIPLOMA.

El programa consiste en seis módulos diferentes: Introducción al café y cinco módulos especializados: Habilidades del barista, Elaboración, Café verde, Tostado y Habilidades Sensoriales.

Cada uno de los módulos especializados se imparte en tres niveles diferentes, con distintos temas en cada etapa. Se pueden seleccionar los módulos que mejor se adapten a sus necesidades e intereses. Una vez que ud acredite 100 puntos, recibirá el Diploma de Habilidades del Café de la SCA.



INTRODUCTION
TO COFFEE



100 PUNTOS = DIPLOMA DE HABILIDADES DEL CAFÉ DE LA SCA

6 MÓDULOS

ELIJA LOS
MÓDULOS QUE
MAS LE INTERESEN



INTRODUCCIÓN AL CAFÉ

Conozca el viaje que ha realizado el café desde sus orígenes en Etiopía hasta convertirse en el bien de consumo fundamental que es hoy en día. Desde el cultivo de las cerezas pasando por la granulometría, tostación y elaboración, este módulo le ofrece una visión general de la cadena de valor del café.



MÓDULO DE HABILIDADES DEL BARISTA

Domine las habilidades básicas necesarias para operar una barra de café espresso: aprenda a ajustar su molino, así como técnicas de Preparación de la leche y latte art, de Higiene y Seguridad, de Atención al cliente así como Prácticas Empresariales Elementales.

6 MÓDULOS

ELIJA LOS
MÓDULOS QUE
MAS LE INTERESEN



MÓDULO DE METODOS DE PREPARACION

Aprenda los distintos métodos para elaborar café y las variables que influyen en su elaboración y que afectan su calidad. El módulo de Métodos de Preparación le ofrece una capacitación práctica sobre los perfiles de molienda, los métodos de preparación, y la medición de la intensidad del café así como de la representación gráfica de su extracción.



MÓDULO DE CAFÉ VERDE

Aprenda los conceptos clave que rodean al café verde: Producción, Proceso, Clasificación, Transporte, almacenamiento, Arribo a destino, además de los contratos del café y la gestión de catálogos. (I don't understand what they meant here) it translates into: catalog management.

6 MÓDULOS

ELIJA LOS
MÓDULOS QUE
MAS LE INTERESEN



MÓDULO DE TUESTE

Conozca el proceso de tueste, incluyendo el ciclo de tueste, los niveles de tueste, la identificación de defectos, los cambios físicos por los que pasan los granos de café durante el proceso de tostado, y la gestión del espacio de trabajo y la producción esbelta o lean.



MÓDULO DE HABILIDADES SENSORIALES

Aprenda las bases de la evaluación sensorial de una manera práctica e interactiva. El modulo de Habilidades Sensoriales profundiza en la manera en que percibimos lo que probamos, en la evaluación de las características naturales del café y en la introducción de estos conocimientos en nuestro negocio.

3 NIVELES

EN CADA NIVEL SE ACREDITAN PUNTOS HASTA OBTENER LOS 100 NECESARIOS PARA LOGRAR EL DIPLOMA DE HABILIDADES DEL CAFÉ DE LA SCA



5

PUNTOS

NIVEL FUNDAMENTAL

El Nivel Fundamental le proporciona un primer contacto con la disciplina específica del café. Es una fantástica forma de profundizar en un módulo que le ayudará a decidir si desea seguir aprendiendo más.

10

PUNTOS

NIVEL INTERMEDIO

El Nivel Intermedio es recomendado para quien forma parte de la industria, si trabaja en el sector objeto de este módulo y si posee los conocimientos firmes de las habilidades básicas.

25

PUNTOS

NIVEL PROFESIONAL

El Nivel Profesional es idóneo para quien desea obtener un conocimiento especializado sobre la materia a su más alto nivel. Si completa este nivel con éxito demostrará a sus empleados su competencia para llevar a cabo su trabajo dentro del sector..

REGÍSTRESE YA PARA EMPEZAR CON SU PRIMER CURSO

Los cursos del CSP son impartidos, en cualquier lugar del mundo, por cientos de instructores autorizados por la SCA (ASTs). Los ASTs son profesionales del café que emplean sus conocimientos y habilidades de capacitación para impartir cursos del CSP. Los ASTs imparten los contenidos de los cursos y evalúan los exámenes escritos y prácticos necesarios para aprobar cada módulo, auditados por la SCA.

A close-up photograph of a woman with dark hair, wearing a grey long-sleeved shirt, looking down at a large quantity of dark coffee beans she is holding in both hands. The background is slightly blurred, showing what appears to be a coffee shop or processing area.

Visite sca.coffee/education para encontrar el curso más cercano a usted.

¿Alguna pregunta? Estamos aquí para ayudarle. Escríbanos un correo electrónico a **education@sca.coffee**

PRECIOS

Los ASTs generalmente cobrarán una cuota por los cursos de capacitación que le ayudarán a obtener la certificación.

La cuota por cada curso reflejará la duración, el nivel de dificultad y los costos que conlleva su realización, y será discrecional del respectivo AST.

La SCA cobrará una cuota por la gestión del examen y la expedición de los certificados. A continuación se indican los precios para cada nivel.

NIVEL	Puntos	PRECIO DEL CERTIFICADO (PRECIO DE LOS CURSOS POR SEPARADO)	
		Miembros de la SCA	No miembros
INTRODUCCIÓN AL CAFÉ	10	60 € / 72 \$	60 € / 72 \$
FUNDAMENTAL	5	60 € / 72 \$	60 € / 72 \$
INTERMEDIO	10	100 € / 120 \$	180 € / 216 \$
PROFESIONAL	25	180 € / 216 \$	270 € / 325 \$

Estos precios pueden estar sujetos a modificaciones por parte de la SCA



www.sca.coffee

